

Презентация на тему:

«Заварное тесто и изделия из него»

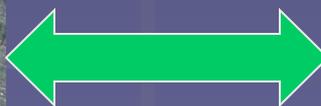
Подготовила: Кечемайкина В.П.

Отличительная особенность заварного теста

Заварное тесто отличается от других видов теста:

- муку для приготовления подвергают тепловой обработке(заваривают, после этого ее используют для приготовления теста).
- Тесто обладает отличительной особенностью – после выпечки в изделиях образуются пустоты.

Набор сырья для заварного теста



Немного подготовимся

- Муку берут - сильную», с содержанием клейковины 28-36%.
- Яйца – проверяют овоскопом. Обрабатывают в соответствии с санитарными правилами (в специальном месте, при наличии секционных ванн).
- Соль – растворить в теплой жидкости, процедить.
- Масло сливочное(маргарин) перед использованием зачищают.

Подготовка сырья

- Организовать рабочее место.
- Подготовить оборудование, посуду, инвентарь.
- Подготовить сырье:
 - просеять муку,
 - обработать яйца,
 - зачистить масло(маргарин),
 - растворить в воде соль, процедить.

Лучше один раз увидеть...



Готовим заварку

- В посуду наливают жидкость, добавляют сливочное масло(маргарин), раствор соли и доводят до кипения.
- В кипящую массу всыпают подготовленную муку, деревянной веселкой хорошо вымешивают до однородного состояния.
- Масса получается блестящей, без комков, легко отстает от стенок посуды.

Цель -во время заварки крахмал клейстеризуется, происходит коагуляция белков, клейковина еще до выпечки (в сыром тесте) частично уплотняется. Тесто получается эластичным, плотным и упругим. Пары воды, которые находятся внутри изделия и не могут выйти наружу и образуют пустоты, разрыхляющие изделия.

Готовим заварное тесто

- Охладить заварку до температуры 60-65С.
- В взбивальной машине на медленных оборотах производят охлаждение заварки.
- Меланж добавляют частями, постепенно, чтобы масса была однородной, без комочков.



Готовность теста

- Готовность теста (консистенцию), проверяют деревянной веселкой или лопаткой, стекает в виде «треугольничка».
- Жидкая консистенция(много меланжа) - при выпечке расплывчатая форма, маленький подъем изделия.
- Густая консистенция (мало меланжа) - изделия с трещинами на поверхности, низкий подъем изделия.



Дополнительные знания не помешают...

- Отсаживают из кондитерского мешочка с наконечником (трубочкой) с зубчатой (круглой) формы.
- Изделия «отсаживают» на чистые кондитерские листы, предварительно слегка смазанные жиром:
 - много жира на листах, после выпечки расплывчатая форма изделий;
 - плохо смазанные листы – прилипание доньшка изделия к листу, деформация, брак.

Теперь мы все посмотрим



Формовка или «я художник...»



Соответствие технологии

- **Трубочки** отсаживают из кондитерского мешка с круглой трубочкой в виде палочек длиной от 5 до 12 см в зависимости от массы пирожного.
- **Типа «Шу»** - отсаживают в виде круглых лепешек через круглую трубочку диаметром 10 мм.
- **Для заварной «сетки»** тесто отсаживают в виде одного ряда жгутиков, поверх которых отсаживают второй ряд. Жгутики располагают параллельно краям листа для прямой «сетки» и по диагонали — для косой.

Украшения из заварного теста

- Декоративные украшения из заварного теста хорошо сохраняют форму и придают изделиям привлекательный вид.
- Формуют корнетиком (украшения - более аккуратные и нежные).
- Выпечку производят при $t180 - 190C$, чем тоньше линии рисунка, тем быстрее время выпечки.
- Украшения очень нежные, хрупкие, ажурные, обращаться осторожно, быстро ломаются.

Рисуют все...



Выпечка полуфабрикатов

- Отсаженные полуфабрикаты сразу выпекают, чтобы поверхность не заветрилась, не подсыхала.
- Сначала выпечку производят с более высокой t 220-230С 20-25минут, на поверхности образуется плотная корочка. Пары воды находящиеся внутри изделия не могут выйти наружу, они нагреваясь, поднимают тесто, увеличивая его в размере, за счет этого образуются пустоты.
- Температуру уменьшают до 190 С , выпекают 10минут. Изделие хорошо пропекается внутри, окончательно происходит укрепление поверхностного слоя изделия.

Несоблюдение технологического процесса

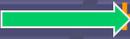
- Рано вытащить изделия из шкафа осядут, не образуются пустоты.
- При длительном времени выпекания при высокой температуре поверхность изделия очень сильно засушится, внутри изделия - повышена влажность и недостаточное образование пустотелости.



От выпечки зависит качество



Почему так происходит?

Полуфабрикат с небольшим подъемом  низкая t выпечки, мука с низким содержанием клейковины; нарушение технологии приготовления (консистенция теста - жидкая или густая).



Притиски на боковых сторонах, не пропеченные участки теста



не соблюдение промежутков при формовке.



Возникла проблема

- 1. Жидкое тесто, как исправить ситуацию?



- 2. Разный вес полуфабриката.



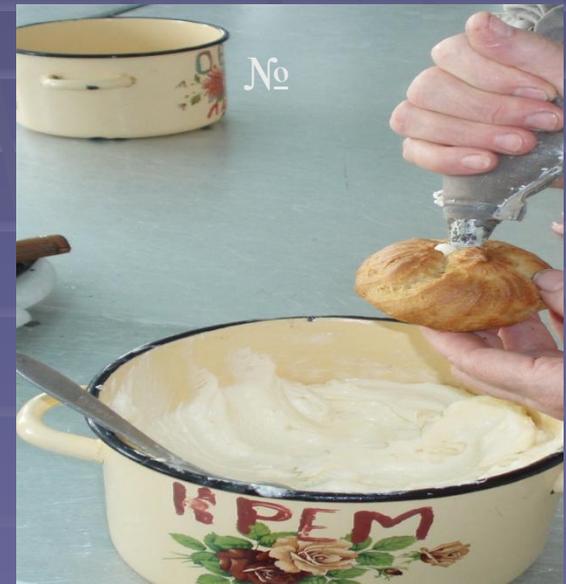
- 3. Произошло подгорание верхней части полуфабриката.



Объясните ситуацию



Создать технологическую цепочку



Проверим то, что знаем...

1. Характерной особенностью заварного полуфабриката является...
2. Заварку для теста готовят из следующих продуктов...
3. Готовность заварки определяют ...
4. Меланж добавляют ... в
5. Готовность приготовленного теста определяют ...
6. Листы необходимо подготовить для формовки...
7. Формовку полуфабрикатов для пирожных производят ...
8. Украшения из заварного теста отсаживают из ...
9. Выпекают сначала полуфабрикаты при ..., потом ...

Оценка качества серьезное дело

